

POLENTA COM FRANGO

INGREDIENTES

250 g de fubá
1 peito de frango
2 tomates picados
1/2 cebola picada
1 dente de alho amassado
1 xícara de café de alho poró picado
1 xícara de chá de coentro picado
1 sachê de tempero para aves
150 g de mozzarella ralada
2 colheres de sopa de requeijão cremoso
sal e pimenta a gosto
4 colheres de sopa de azeite
1 e 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal e depois de esfriar desfie.
Aqueça duas colheres de sopa de azeite em uma panela e doure a cebola e o alho poró.
Coloque o peito de frango desfiado e deixe por 5 minutos, mexendo sempre.
Acrescente os tomates, o sachê de caldo de aves, o requeijão e o coentro.
Deixe cozinhar por mais 5 minutos e reserve.
Em outra panela aqueça as outras duas colheres de azeite e doure o alho.
Coloque a água e o fubá aos poucos para não encaroçar, mexa até cozinhar.
Coloque metade da polenta em um refratário.
Adicione o frango e cubra com o restante da polenta
Polvilhe a mozzarella por cima e leve ao forno por 3 minutos.
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37119-polenta-com-frango.html>